

中华
美食文化

中华名点文化

与制作

薛效贤 郑祥菊 编



化学工业出版社

中华美食文化

中华名点文化与制作

薛效贤 郑祥菊 编



化学工业出版社

· 北京 ·

风味名点是深植于民间的地方特色美食，是中华食苑中的奇葩，历史悠久，源远流长，为了使其得到进一步的发展创新，为了使其走向每个家庭，本书对最具特色的风味美点的成名原因、来源典故、原料配比、制作方法、制品特点进行了详细介绍。

本书文字通俗易懂，可帮助家庭、餐馆、饭店、食品工厂、旅游业等从业人员学习中华名点的加工制作，也可作为点心加工培训的教材使用。

图书在版编目 (CIP) 数据

中华名点文化与制作/薛效贤，郑祥菊编. —北京：化学工业出版社，2008.4

(中华美食文化)

ISBN 978-7-122-02469-5

I. 中… II. ①薛…②郑… III. ①面点-文化-中国
②面点-食谱-中国 IV. TS971 TS972.132

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 043830 号

责任编辑：张彦
责任校对：洪雅妹

文字编辑：王新辉
装帧设计：王晓宇

出版发行：化学工业出版社

(北京市东城区青年湖南街 13 号 邮政编码 100011)

印刷：北京市彩桥印刷有限责任公司

装订：三河市万龙印装有限公司

850mm×1168mm 1/32 印张 11 字数 281 千字

2008 年 7 月北京第 1 版第 1 次印刷

购书咨询：010-64518888 (传真：010-64519686)

售后服务：010-64518899

网 址：<http://www.cip.com.cn>

凡购买本书，如有缺损质量问题，本社销售中心负责调换。

定 价：28.00 元

版权所有 违者必究

中华美食名点是反映中华民族饮食文化的内涵：具体表现出民族独特性、大众普及性、传统的典型性、流行的长久性，充分体现了民族和民俗文化特点；也展示出中国饮食文化的博大精深及各民族人民的智慧和技艺。

由于中国幅员辽阔，56个民族、人口众多，各地自然环境条件、经济文化发展水平和人们生活习惯不同，因而在食品原料的选择、加工技术以及产品形态、色泽、口味方面也形成了不同的地方特色和风味，在进食方式上也多有独特之处。

风味名点是数百年深植于民间的地方特色美食，是中华食苑中的奇葩，历史悠久，源远流长。为了使南北各地的传统美食名点得到进一步发掘、创新，使之丰富多彩并遍及城乡各地大小食品店、餐馆、饭店，编者特编写《中华名点文化与制作》一书，对最具特色风味的美点的来源典故、成名原因、原料配比、制作方法、制品特点进行了详细介绍，可帮助家庭、餐馆、饭店、食品厂、旅游业等从业人员熟悉点心的加工制作，也可作为点心加工培训的教材。

由于水平有限，编写中疏漏之处在所难免，敬请广大读者批评指正。

编者

2008年5月

●第一章 概述

一、糕点的发展历史	2
(一) 最早时期	2
(二) 商周时期	2
(三) 汉、魏、晋、南北朝时期	4
(四) 隋唐时期	5
(五) 宋元时期	6
(六) 明清时期	6
二、糕点的分类	7
(一) 中式糕点的分类	7
(二) 西式糕点的分类	10
三、中、西糕点的区别	12
(一) 原料使用的区别	12
(二) 操作方法的区别	12
(三) 口味上的区别	13
(四) 工艺加工的区别	13
(五) 产品名称的区别	13
四、糕点的特点	14
(一) 中式糕点的特点	14
(二) 西式糕点的特点	14
五、糕点高新技术的发展	15
(一) 冷冻技术	16
(二) 真空技术	16
(三) 膨化技术	16
(四) 膜分离技术	17
(五) 超微粉碎技术	17
(六) 保鲜技术	17

●第二章 名点生产用原辅材料

一、坯皮原料	20
--------------	----



(一) 面粉	20
(二) 大米和米粉	21
(三) 杂粮及其他粉	22
二、馅心原料	23
(一) 肉馅类原料	23
(二) 水果馅类原料	23
(三) 蔬菜馅类原料	24
(四) 豆馅类原料	24
(五) 其他馅类原料	25
三、辅助原料	25
(一) 油脂	25
(二) 糖类	26
(三) 蛋品	26
(四) 乳品	27
(五) 食盐	28
(六) 水	28
(七) 膨松剂	28
(八) 色素	29
(九) 香料、香精	30
四、功能性原料	31
(一) 膳食纤维	31
(二) 鱼油	31
(三) 大豆低聚糖	32
(四) 花粉	33

● 第三章 名点加工工具及设备

一、常用工具	36
(一) 面案工具	36
(二) 刀具	37
(三) 模具	37



(四) 灶具	38
(五) 其他工具	38
二、加工设备	38
(一) 粉碎设备	38
(二) 成型设备	39
(三) 熟化设备	39

● 第四章 名点文化及加工工艺配方

一、酥类制品	42
(一) 千层酥	42
1. 山东千层酥	43
2. 广式千层酥	44
3. 苔菜千层酥	45
4. 奶油千层酥	45
5. 鲜奶千层酥	47
(二) 金酥	47
(三) 水晶酥	49
(四) 火腿酥	50
(五) 玫瑰酥	51
(六) 马蹄酥	52
(七) 安徽白油酥	54
(八) 章华太极酥	55
(九) 内江焦皮酥	56
(十) 宝鸡茶酥	57
(十一) 一窝酥	59
(十二) 三鲜莲花酥	60
二、糕类制品	61
(一) 年糕	61
1. 苏式猪油年糕	63
2. 苏式桂花糖年糕	64



3. 宁波水磨年糕	64
4. 闽式芋艿年糕	65
5. 福建糖年糕	65
6. 广东甜年糕	66
7. 广东咸年糕	67
8. 海南年糕	68
9. 蒙自年糕	68
10. 北方水磨年糕	69
11. 北京百果年糕	69
12. 桂花小年糕	70
13. 鸡油清真年糕	70
14. 红枣年糕	71
15. 胶东招远年糕	71
(二) 绿豆糕	72
1. 苏式绿豆糕	72
2. 京式绿豆糕	73
3. 昭通绿豆糕	74
4. 亳县绿豆糕	74
(三) 重阳糕	75
(四) 百合糕	76
(五) 定胜糕	77
(六) 泡泡油糕	79
(七) 松质方糕	80
(八) 扬州千层糕	81
(九) 山药糕	83
(十) 天津耳朵眼炸糕	84
(十一) 玫瑰斗糕	85
(十二) 糍糕	86
(十三) 乌饭糕	87
(十四) 田州云片糕	88



(十五) 八百大糕	89
(十六) 猪油百果松糕	90
(十七) 双林子孙糕	91
(十八) 林梓潮糕	92
(十九) 鱼蓉萝卜糕	93
(二十) 白糖伦教糕	94
(二十一) 莆仙薄荷糕	95
(二十二) 黄米油糕	96
(二十三) 熟梨糕	97
(二十四) 糯米凉糕	97
(二十五) 玉米面发糕	98
(二十六) 富顺开花白糕	99
(二十七) 灯芯糕	100
三、月饼类制品	101
(一) 苏式酥皮月饼	102
(二) 广式提浆月饼	104
(三) 京式硬皮月饼	105
(四) 五仁月饼	107
(五) 三鲜月饼	108
(六) 三楚月饼	109
(七) 湖乡荷月饼	110
(八) 莲蓉月饼	111
(九) 鸡丝月饼	113
(十) 南味月饼	114
(十一) 水晶月饼	115
四、烧饼类制品	117
(一) 北京茯苓饼	117
(二) 西安水晶饼	119
(三) 富平太后饼	121



(四) 黄桂柿子饼	122
(五) 黄桥烧饼	124
(六) 洋河车轮饼	125
(七) 福州光饼	127
(八) 石梅盘香饼	128
(九) 盘丝饼	129
(十) 广州小凤饼	130
(十一) 耿福兴酥烧饼	132
(十二) 天门葱花油饼	133
(十三) 掉桥烧饼	134
(十四) 月牙烧饼	135
(十五) 肉末烧饼	137
(十六) 沈阳海城馅饼	138
(十七) 滨州锅子饼	139
(十八) 吊炉饼	140
(十九) 蒙古馅饼	141
(二十) 马蹄烧饼	142
(二十一) 荆州九黄饼	144
(二十二) 荆门太师饼	145
(二十三) 山东烟台饼	146
(二十四) 石塔油酥烧饼	147
(二十五) 京东肉饼	148
(二十六) 靖江包烧饼	149
(二十七) 满天飞烧饼	150
(二十八) 山东煎饼	150
(二十九) 高桥薄脆饼	151
(三十) 哈达饼	152
(三十一) 太谷饼	153
(三十二) 东北李连贵大饼	154
(三十三) 四川牛肉焦饼	155



(三十四) 金华酥烧饼.....	156
五、面条类制品	157
(一) 兰州清汤牛肉面.....	159
(二) 岐山臊子面.....	161
(三) 三原疙瘩面.....	163
(四) 福山拉面.....	164
(五) 陇东臊子面.....	166
(六) 武汉热干面.....	167
(七) 永济龙凤面.....	169
(八) 新野板面.....	170
(九) 贵州肠旺面.....	171
(十) 刀鱼汁面.....	173
(十一) 云梦鱼面.....	175
(十二) 饶阳金丝杂面.....	176
(十三) 遵义豆花面.....	178
(十四) 虾爆鳝面.....	179
(十五) 伊府面.....	181
(十六) 桂林尼姑面.....	182
(十七) 藁城宫面.....	184
(十八) 银丝空心面.....	185
(十九) 川东素条面.....	186
(二十) 东台鱼汤面.....	187
(二十一) 猫耳朵面.....	189
(二十二) 麟游血条面.....	191
(二十三) 济源杂面.....	192
(二十四) 南京小煮面.....	192
(二十五) 厦门炒面线.....	193
(二十六) 过桥面.....	194
(二十七) 山西刀削面.....	195
(二十八) 上海阳春面.....	197



(二十九) 四川担担面	198
(三十) 搓鱼面	198
(三十一) 朝鲜冷面	199
六、包子类制品	201
(一) 天津狗不理包子	201
(二) 镇江蟹黄汤包	203
(三) 金华汤包	205
(四) 芜湖原笼包	206
(五) 宝鸡豆腐包	207
(六) 北京羊眼包	208
(七) 金隆兴牛肉汤包	209
(八) 湖北马口发面包	211
(九) 闽西客家芋包	212
(十) 信阳水煎包	213
(十一) 徽州双冬肉包	214
(十二) 湖北四季美鲜肉汤包	216
(十三) 江西酒曲包	217
(十四) 扬州三丁包	218
(十五) 文楼汤包	220
(十六) 云南糖腿破酥包	221
(十七) 四川龙眼包	222
(十八) 四川香辣味馅包	223
(十九) 广东叉烧包	223
(二十) 安徽狗肉包	224
(二十一) 长沙冰糖盐菜包	225
(二十二) 沈阳馨香灌汤包	226
(二十三) 山东牟平包	227
(二十四) 上海南翔小笼馒头包	228
(二十五) 关东糖豆包	229
(二十六) 关东黏豆包	230



(二十七) 哈尔滨小笼灌汤包	231
(二十八) 吉林会友发包	232
(二十九) 新疆薄皮包	233
七、饺子类制品	234
(一) 牛肉抻饺子	235
(二) 老边饺子	237
(三) 薄皮鲜虾饺	238
(四) 三河米饺	239
(五) 客家三饺	241
(六) 新兴园蒸饺	244
(七) 四川钟水饺	245
(八) “认一力”蒸饺	246
(九) 高州饺子	247
(十) 浙江清明艾饺	248
(十一) 三鲜水饺	249
(十二) 鲜肉水饺	250
(十三) 信丰萝卜饺	251
(十四) 山东水饺	252
(十五) 白记水饺	253
(十六) 素馅水饺	254
(十七) 长命百岁饺	255
(十八) 老蔡记蒸饺和馄饨	256
八、馄饨类制品	257
(一) 无锡鲜肉馄饨	258
(二) 雷记馄饨	259
(三) 尧乡馄饨	261
(四) 王兴记馄饨	262
(五) 勉县大馄饨	263
(六) 湖州大馄饨	264



(七) 荠菜肉馄饨	265
(八) 虾肉绉纱馄饨	266
(九) 鱼肉皮馄饨	267
(十) 油煎馄饨	268
九、烧卖类制品	269
(一) 北京都一处烧卖	269
(二) 马家烧卖	271
(三) 百花烧卖	272
(四) 油糖烧卖	273
(五) 台湾四色烧卖	275
(六) 翡翠烧卖	276
(七) 糯米烧卖	277
(八) 蛋面虾肉烧卖	278
十、春饼、春卷制品	279
(一) 太仓糟油春饼	279
(二) 荆州春饼	281
(三) 荞麦面春饼	282
(四) 肉丝春卷	283
(五) 云梦春卷	284
(六) 韭黄肉丝春卷	285
(七) 冬笋鸡丝春卷	286
(八) 油皮肉丝春卷	287
(九) 软炸春卷	288
十一、饊子、麻花制品	289
(一) 中国饊子	290
(二) 济南细饊子	291
(三) 淮安茶饊	292
(四) 金丝饊	293
(五) 汴阳虾饊	294



(六) 天津十八街麻花	295
(七) 金牛麻花	296
(八) 蛋酥麻花	297
(九) 蜜麻花	298
十二、粽子制品	300
(一) 北京小枣粽	301
(二) 上海高桥豆沙粽	302
(三) 广式裹蒸粽	302
(四) 四川什锦粽	303
(五) 嘉兴鲜肉粽	304
(六) 广西年粽	305
(七) 台湾绿豆粽	306
(八) 河南玫瑰粽	307
(九) 山东黄米粽	307
(十) 海南炸菜粽	308
(十一) 山东冰糖醪糟粽	309
(十二) 麻辣什锦粽	309
(十三) 湖南碱水粽	310
(十四) 西安蜂蜜凉粽	310
十三、汤圆制品	312
(一) 宁波猪油汤圆	314
(二) 杭州麻心汤圆	315
(三) 温州豆沙汤圆	315
(四) 上海肉馅汤圆	316
(五) 四川橘羹汤圆	317
(六) 成都赖汤圆	318
(七) 山东芝麻水磨汤圆	319
(八) 重庆小汤圆	319
(九) 西安什锦元宵	320



十四、其他制品	321
(一) 龙凤金团	321
(二) 腾冲饵块	323
(三) 乳扇炸卷筒	325
(四) 沙琪玛	326
(五) 孝感麻糖	328
(六) 八宝饭	329
(七) 绿豆糍粑	331

● 参考文献



第一章 概述